5.064 Polievka mrvenicová s hubami/ šampiňónmi
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
zemiaky	6,00	4,20	7,00	4,90	8,00	5,60	9,00	6,30
múka hladká	0,10	0,10	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30
cibuľa	0,10	0,08	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
paprika mletá červená	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
huby sušené			0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10
šampiňóny sterilizované b. n.	0,20	0,20						
múka hrubá	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,75	0,75
vajcia	5	0,25	7	0,35	8	0,40	8	0,40
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
korenie mleté čierne					0,02	0,02	0,02	0,02
ochucovadlo			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené na kocky pokrájané zemiaky dáme variť do osolenej vody. Pridáme sušené alebo sterilizované huby bez nálevu a varíme do polomäkka. Cibuľu očistíme, pokrájame na kocky, speníme na oleji, poprášime múkou, pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou, rozšľaháme a vlejeme k uvareným zemiakom. Pred dokončením pridáme mrvenicu pripravenú z hrubej múky a vajec. Varíme 20 minút. Dochutíme ochucovadlom, a mletým korením.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	306	74	1,75	1,4	0,6	12,4	1,6	23,3	0,6	0,015	0,0	0,0	7,8	0,0

B	413	99	2,34	2,6	1,2	15,5	1,8	27,9	0,7	0,018	0,0	0,0	8,9	0,0
C	498	120	2,72	3,7	1,8	17,6	2,1	32,7	0,8	0,023	0,1	0,0	10,0	0,0
D	578	139	3,29	3,7	1,8	21,4	2,5	38,2	1,0	0,033	0,1	0,1	12,0	0,0